



Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

BIO

Produits ou ingrédients labellisé

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 13/05 AU 17/05	<p>RADIS ROSES ET BEURRE</p> <p>BOUDIN BLANC (régional)</p> <p>MÉLANGE DE LENTILLES BIO ET CAROTTES</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET (OF) SAUCE CURRY</p> <p>POMMES DE TERRE SAUTÉES</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>CREME DESSERT VANILLE</p>	<p>TABOULÉ A LA MENTHE (semoule bio)</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE MOUTARDE</p> <p>PETIT POIS AU JUS</p> <p>CARRÉ LIGUEIL (à portionner)</p> <p>COMPOTE DE POMMES HVE</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>QUENELLES NATURES SAUCE AURORE</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
DU 20/05 AU 24/05	<p><b>JOUR FÉRIÉ</b></p>		<p>OEUF DUR ET MAYONNAISE</p> <p>POISSON PANÉ 100% FILET MSC</p> <p>MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES BÉCHAMEL</p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>NORMANDIN DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS</p> <p>PUREE DE CAROTTE</p> <p>VERRE DE LAIT BIO</p> <p>MINI CREPE SUCRÉ</p>
DU 27/05 AU 31/05	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS PERSIL ET VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRONNÉE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME HVE</p>	<p>SALADE COLESLAW</p> <p>NUGGETS DE BLÉ</p> <p>POMMES DE TERRE AU FROMAGE</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS</p>	<p><b>Direction le Sud-Ouest</b></p> <p>SALADE VERTE AU FROMAGE VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC (OF) SAUCE CHORIZO</p> <p>RIZ ET PIPERADE FACON BASQUE</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>GATEAU ANNIVERSAIRE : GATEAU BASQUE (à portionner)</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE AUX FINES HERBES</p> <p>BOLOGNAISE DE BOEUF</p> <p>PENNES BIO</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
DU 03/06 AU 07/06	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>TORTELLINIS TRICOLORES AU FROMAGE</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>MELON</p> <p>AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU MIEL</p> <p>CAROTTES VICHY</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>ECLAIR VANILLE</p>	<p><b>Welcome in America</b></p> <p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>HAMBURGER (pain burger, steak haché, ketchup)</p> <p>POTATOES</p> <p>TRANCHE DE CHEDDAR</p> <p>COMPOTE POMME HVE</p>	<p>TARTE AUX ASPERGES (asperges locales)</p> <p>POISSON PANÉ 100% FILET MSC</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
DU 10/06 AU 14/06	<p>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE ECHALOTE</p> <p>POMMES DE TERRE PERSILLÉES</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>PENNES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ</p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>SAUCISSON À L'AIL</p> <p>BOULETTES DE BOEUF SAUCE BARBECUE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>SAINT MORET BIO</p> <p>PASTÈQUE (à portionner)</p>	<p>TOMATE VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC (OF) SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>GATEAU AUX PECHES (à portionner)</p>
DU 17/06 AU 21/06	<p>PIZZA AU FROMAGE (à portionner)</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FACON BOURGUIGNON</p> <p>COURGETTES AIL ET PERSIL</p> <p>FRIPON</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>MELON (à portionner)</p> <p>BOUDIN BLANC (régional)</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (à portionner)</p> <p>LIEGEOIS AU CHOCOLAT</p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>LASAGNE AUX LÉGUMES</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>COMPOTE DE POMMES HVE</p>	<p>RADIS ROSES ET BEURRE</p> <p>SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY</p> <p>PETITS POIS AU JUS</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>DONUTS</p>
DU 24/06 AU 28/06	<p>SALADE DE PERLES TOMATES MAÏS ET VINAIGRETTE</p> <p>NUGGETS DE POISSON</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OEUFS</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>YAOURT NATURE BIO SUCRÉ</p>	<p>HARICOTS VERTS VINAIGRETTE AUX FINES HERBES</p> <p>NORMANDIN DE VEAU SAUCE ARRABIATA</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>TOMME GRISE (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME FRAISE</p>	<p>MACÉDOINE VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE POULET SAUCE PAPRIKA</p> <p>CHOU-FLEUR A LA BÉCHAMEL</p> <p>SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>GATEAU D'ANNIVERSAIRE : GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)</p>
DU 01/07 AU 05/07	<p>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE</p> <p>TORTELLONI PROVENCALE BIO SAUCE CREME</p> <p>MAASDAM BIO (à portionner)</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>TOMATE VINAIGRETTE BASILIC</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH</p> <p>BROCOLIS PERSILLÉ</p> <p>COULOMMIER (à portionner)</p> <p>GAUFRE DE LIÈGE</p>	<p><b>C'est les Vacances !!!</b></p> <p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>HOT DOG PARTY (pain, saucisse, mayonnaise)</p> <p>POTATOES ROTY</p> <p>TOMME NOIRE (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME HVE</p>

MAI

JUIN